

Tudományos Fórum a kémiai élelmiszer-szennyezők meghatározásának minőségbiztosításáról

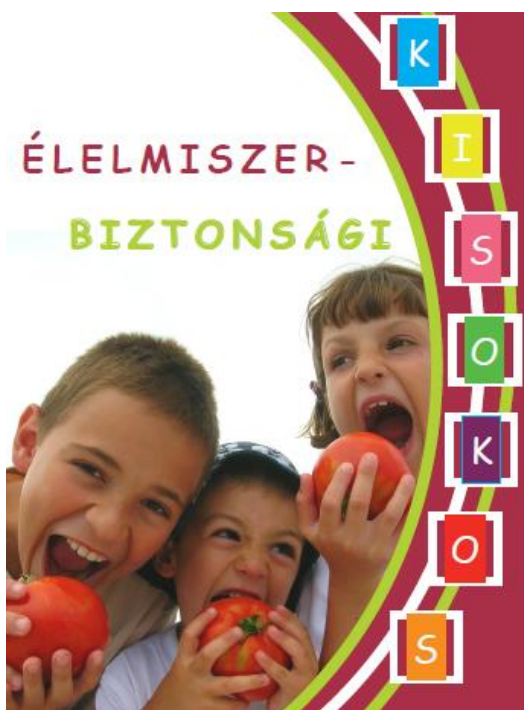
Az élelmiszerek nyomnyi mennyiségben előforduló kémiai szennyezőinek megbízható méréséhez jól tervezett és szisztematikusan végrehajtott belső minőségbiztosítási rendszerre van szükség. Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal (EFSA) elvárásainak és hazai laboratóriumok vizsgálati gyakorlatának, tapasztalatainak áttekintésére a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal, az EFSA és a Corvinus Egyetem Tanszéke tudományos fórumot rendez 2010. december 02-án Budapesten.

Az ingyenes rendezvény egyes előadásai angol nyelvűek. Jelentkezni a [MÉBiH honlapon](#) keresztül lehet.

Scientific Forum on chemical food contaminants

A joint scientific forum on the quality assurance of chemical food contaminants' monitoring will be organised by the Hungarian Food Safety Office, the European Food Safety Office and the Budapest Corvinus University in Budapest on 2nd December 2010. Detailed information is accessible via [our homepage](#).

Legújabb kiadványunk mellékletként olvasható



Élelmiszer-higiénikus Társasága közgyűlés

Az Élelmiszer-higiénikusok Társasága 2010. november 23-án 10.00 órai kezdettel *Salmonella* szakmai napot szervez a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal, Budapest XIV. kerület, Tábornok utca 2 B. szám alatti telephelyén.

A rendezvényt megelőzően kerül sor az Élelmiszer-higiénikusok Társasága közgyűlésére, melyen a választmány megválasztása szerepel a napirendi pontok között. A rendezvény egyben alkalmat biztosít új tagok belépésére is.

A szakmai rendezvényen való részvétel ingyenes. További részletek és a jelentkezés [honlapunkon](#) keresztül.

Meeting of Food Hygienists

Salmonella will be in focus of the next meeting of Food Hygienists in Budapest on 23rd November 2010. Detailed information is accessible via [our homepage](#).

Rövid hírek az EU-ból

News from the European Union

Újraavasztották Dr. Bánáti Diánát az EFSA Igazgató Tanácsának elnökének

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal (EFSA) Igazgató Tanácsának (Management Board) legutóbbi ülésén jelentették be, hogy a testület újraavasztotta elnökének Dr. Bánáti Diánát, a Központi Élelmiszer-tudományi Kutatóintézet (KÉKI) főigazgatóját. További részletek [honlapunkon](#) olvashatók.

Diána Bánáti has been re-elected as chair of EFSA's Management Board

The Management Board is a fundamental pillar of EFSA's organisational structure. It guarantees the Authority's independence and ensures the effective implementation of its mission. Members have been appointed in their personal capacities and for their commitment to act independently in the public interest. [Diána Bánáti's](#) chair position has been renewed.

EFSA felhívás gyakornoki állásokra 2011-re

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal gyakornoki állásokra tett közzé felhívást. Jelentkezni minden tagállamból és a csatlakozásra jelölt országokból lehet, minimum hat, maximum tizenkét hónapig tartó időszakokra. A felhívás, és a kapcsolódó dokumentumok angol nyelven az [EFSA honlapján](#) érhetők el. A jelentkezés határideje: 2010. december 17.

Call for applications for an in-service training period at the European Food Safety Authority

EFSA has launched call for application for an in-service training period starting in 2011. The call is open to trainees from all EU Member States and Acceding countries. Traineeships are offered for a minimum of six up to a maximum of twelve months. Deadline for applications is 17/12/2010. This [call and form](#) are only available in English.

EFSA konzultáció

Az EFSA konzultációra bocsátotta a bőrön keresztül történő felszívódással kapcsolatos [útmutató tervezetét](#), és az ehhez tartozó tudományos véleményét ("Draft Guidance on Dermal Absorption" és "Draft Scientific Opinion on the Science behind the Revision of the Guidance Document on Dermal Absorption"). Az útmutatókkal kapcsolatosan 2010. december 8-ig várják az észrevételeket, az EFSA honlapján elérhető on-line sablonon keresztül.

Public consultation on the Draft Guidance on Dermal Absorption and the Draft Scientific Opinion on the Science behind the Revision of the Guidance Document on Dermal Absorption

EFSA's Panel on plant protection products and their residues (PPR Panel) has launched an [open consultation](#) on the Guidance on Dermal Absorption and the Scientific Opinion on the Science behind the Revision the Guidance Document on Dermal Absorption.

Aroma-értékelés

Az [EFSA](#) szakemberei befejezték az Európai Unióban felhasználásra kerülő 2.067 aroma átfogó értékelésének első szakaszát. Az EFSA biztonságossági értékelő munkája képezi a Bizottság által összeállítandó – további felhasználásra engedélyezett anyagok – lista alapját. Az értékelő munka során az EFSA szakbizottságának (CEF Panel) munkatársai az esetek többségében – 1667 esetben – nem





találtak egészségügyi aggályra adó okot. 400 összetevő kapcsán további adatokat kértek az előállítóktól, az értékelés befejezése érdekében. Az EFSA online elérhető adatbázist állít össze az aroma anyagok biztonságosságával kapcsolatban.

EFSA completes first stage of comprehensive safety review of flavouring substances

Scientists at EFSA have completed the first stage of a comprehensive safety review of 2,067 flavouring substances used in the European Union. Based on EFSA's work, the European Commission will establish a list of flavouring substances which can continue to be used in the EU.

Adatcsere fejlesztése az EFSA és a tagállamok között

Az EFSA közzétett egy útmutatót, mely a tagállamokkal folytatott adatcsere koncentrációját az élelmiszer- és takarmánybiztonság területén. A korábban kiadott útmutatóval együtt, - mely az adatok egységesítésével foglalkozik -, a dokumentum az adatok gyűjtését és cseréjét könnyíti meg, hozzájárulva ezzel az EFSA munkájának minőségéhez.

EFSA improves data exchange with Member States

EFSA has published a guidance document focused on improving data exchange in the field of food and feed safety with Member States. Together with previous guidance on data standardisation, the document will facilitate the way data are collected and exchanged, and ultimately contribute to the quality of EFSA's work.

EFSA adatgyűjtések

Az Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal (EFSA) az Európai Bizottságtól kapott felkérések nyomán tudományos véleményeket készít egyes, élelmiszerekben és takarmányokban jelenlévő, mikotoxinok és fitotoxinok emberi és állati egészségre vonatkozó kockázatáról 2010. december 15-ig. Az élelmiszerekben lévő ópium alkaloidokra vonatkozó szabályozó intézkedések szükségességének értékelése érdekében a Bizottság az EFSA véleményét kérte az emberi fogyasztásra szánt mákban lévő ópium alkaloidokból eredő egészségi kockázatokról. A véleménynek részletes kitetség becslést is tartalmaznia kell, melyhez szükséges az élelmiszerekben és italokban lévő mák alkaloid-szintekről adatokat gyűjteni. Ezért az EFSA a tagállamoktól, kutatóintézetektől, élelmiszeripari vállalkozóktól az emberi fogyasztásra szánt mákban, illetve máktartalmú élelmiszerekben és italokban jelenlévő összetevőkről kér adatokat 2010. december 20-ig. Az adatok továbbításának részletei, a jelentések formátuma és használatukra vonatkozó leírás és a felhívás részletei az EFSA oldalán, illetve [honlapunkon](#) elérhetők.

EFSA's call for scientific data on mycotoxins and on opium alkaloids in poppy seeds

National food authorities, research institutions, academia, food business operators, and other stakeholders are invited to submit data concerning [mycotoxins](#) and [opium alkaloids](#).

Újabb 808 egészségre vonatkozó állításról készített tanácsot az EFSA

A vélemények mostani, harmadik sorozatával már 1745 állítást értékelt az EFSA szakemberei az összesen 4637, egészségre vonatkozó állítást tartalmazó listából. Az értékelő munka befejezése 2011 júniusára várható, amely során az állításokkal kapcsolatos összes



MÉBIH Hírlevél

Élelmiszerbiztonsági szemelvények a nagyvilágból

HFSO Newsletter

Food Safety News from all over the world

www.mebih.hu

2010. évi 18. szám/No. 18/2010
Kiadva: 2010. november 17.

ISSN 2061-909X



rendelkezésre álló tudományos adatot figyelembe vesznek a szakértők. A [808 állítás](#) értékeléséből 75 vélemény készült, mely azon esetekben volt kedvező, ahol elegendő és megfelelő tudományos bizonyíték állt rendelkezésre az állítás támogatására. Ezek elsősorban vitaminokra és ásványi anyagokra vonatkozó állítások, de köztük van olyan állítás is, amely étkezési rostok és a vércukorszint szabályozására, zsírsavak és agyi funkciók kapcsolatára, vagy az élő joghurt kultúrákra vonatkozik.

EFSA delivers advice on further 808 health claims

Scientific experts on EFSA's Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies have adopted opinions on [808 'general function' health claims](#) taking into consideration all available scientific data.

Megbeszélés az egészségre vonatkozó állításokkal kapcsolatban

Az [EFSA](#) megbeszélést szervez a bél és annak immunfunkciójával kapcsolatos, egészségre vonatkozó állítások témában. A találkozóra 2010. december 2-án kerül sor Amszterdamban, mely élőben figyelemmel kísérhető lesz.

EFSA to webcast meeting on gut and immune function health claims

[EFSA](#) is organising a meeting with stakeholders on scientific requirements for health claims related to gut and immune function. It will take place in Amsterdam on 2 December 2010. You will be able to watch a live broadcast of this meeting.

GM növények környezetre gyakorolt hatásának megvitatása az érdekeltekkel

A GM növények engedélyezésére irányuló kérelmekre vonatkozó átdolgozott útmutató tervezet megvitatására megbeszéléseket szervezett az [EFSA](#) a civil szervezetek képviselői és a kérelmezők részvételével.

Discussions on environmental impact of GM plants with stakeholders

As part of its commitment to regular open dialogue, [EFSA](#) held a series of meetings with representatives of non-governmental organisations and GM applicants to discuss draft updated guidelines for the environmental risk assessment of genetically modified plants.

A kullancsok és a kullancs okozta megbetegedések földrajzi eloszlása

Az [EFSA](#) áttekintést adott közre a kullancs fajták és a hozzájuk kapcsolódó patogének által okozott állat megbetegedések földrajzi eloszlásáról Euráziában. A jelentés megállapítása szerint az állatok és az emberek mozgásának jelentős szerepe van a kullancsok és a kullancs-eredetű megbetegedések elterjedésében. Az EFSA az ECDC-vel közösen értékeli a kullancsok szerepét a betegségek terjesztésében.

Geographical distribution of ticks and tick-borne diseases

[EFSA](#) has published an overview of the geographic distribution of tick species and related tick-borne pathogens causing animal diseases in Eurasia. It concludes that animal and human movement play a significant role in the spread of ticks and tick-borne diseases. EFSA evaluates the role of ticks in transmission of diseases together with the European Centre for Disease Prevention and Control.



Külső szakértőket keres az EFSA tudományos eredményeik bírálatára

Az [EFSA](#) olyan külső szakértők jelentkezését várja, akik az elmúlt két évben nem vettek részt az EFSA tudományos eredményeinek kidolgozásában, és szívesen részt vennének azok véleményezésében. A külső szakértők jelentkezésüket 2010. december 15-ig juttathatják el az EFSA-hoz.

EFSA seeks external experts to review the quality of its scientific outputs

Committed to the continuous enhancement of its scientific work, [EFSA](#) will organise the second external review of the quality of its scientific outputs. In order to benefit from an external perspective on its scientific work, EFSA has launched a call to extend the list of experts who have not been involved in the development of its scientific outputs during the last two years and would be willing to participate in this evaluation.

Tanulmány az éghajlatváltozásról

Az FSA által közzétett [felülvizsgálati jelentésben](#) a University of East Anglia az [éghajlatváltozás](#) lehetséges következményeit vizsgálja az Egyesült Királyság élelmiszerpolitikájára (beleértve az élelmiszerbiztonságot és a táplálkozást).

Climate change study published

The [Food Standards Agency](#) has published a [report](#) looking at possible implications of climate change on food policy in the UK. The review, carried out by the University of East Anglia for the Food Standards Agency, examines the impact of climate change on areas including food safety and nutrition. The survey findings are based on interviews with experts and a review of existing research into climate change.

Rhododendron méz fogyasztásával összefüggő grayanotoxinok okozta mérgezések

A német Szövetségi Kockázatbecslési Intézet (BfR) [közleménye](#) szerint a Fekete-tenger régióból származó rododendron méz magas grayanotoxin-tartalommal bírhat. E méreganyagok akut mérgezési tüneteket (pl. szédülés, vérnyomáscsökkenés, lassú pulzus, bénulás, hányinger, hányás, hasmenés) válthatnak ki. A grayanotoxinok olyan növényi méreganyagok, melyek elsősorban a török Fekete-tenger környékéről származó rododendron-félékben fordulnak elő. Embereknél fogyasztásuk súlyos, életmentő beavatkozást igénylő mérgezési tüneteket válthat ki. A török mézzel a BfR azt követően kezdett foglalkozni, hogy egy személynél mérgezés lépett fel. Bizonyos rododendron-virágokból származó mézek hatásáról számos szakirodalom áll rendelkezésre. Az érintett régióban élő török lakosság számára az eféle mérgezés nem ismeretlen jelenség, sőt az alternatív orvoslásban is felhasználják az ismeretet. Mivel a grayanotoxint tartalmazó mézek összetétele eltérő, így a mérgezést kiváltó mennyiség is variál. Hasonló mézek Észak-Amerikában és Ázsiában is előfordulnak. Mérgezésekkel azonban csak olyan régiókban kell számolni, ahol a mérgező változatok megteremnek. A BfR nem ajánlja a fekete-tengeri török régióból származó rododendron-mézek fogyasztását, mivel azok egészségkárosító mennyiségben tartalmazhatnak grayanotoxinokat. Arra vonatkozó információkkal a BfR nem rendelke-



zik, vajon ilyen típusú mézek a német kereskedelmi forgalomban megtalálhatók-e vagy sem.

Cases of poisoning through grayanotoxins in rhododendron honey originating from the Turkish Black Sea Region

Honey originating from the Turkish Black Sea Region may contain high concentrations of grayanotoxins. Grayanotoxins are phytotoxins that are found especially in species of rhododendron that are very common in the Turkish Black Sea Region. If consumed by humans, such honey can lead to symptoms of acute poisoning that require emergency medical care. As a result of a case of poisoning reported to the Hessian ministry of consumer protection, the Federal Institute for Risk Assessment ([BfR](#)) has assessed the health risk of honeys that contain grayanotoxins.

Veszély és kockázat

A [BfR](#) közelmúltban publikációja összefoglalja egy olyan projekt eredményeit, melyben azt vizsgálták, miként értelmezik és alkalmazzák a veszély és kockázat kifejezéseket a kommunikációban az egyes érintettek (fogyasztók, ipar képviselői, hatóságok szakemberei, civil szervezetek, illetve oktatók-kutatók). A 12-hónapos projekt során irodalmi adatokat értékelték, valamint 26 kérdőív-alapú szakértői interjút készítettek, majd elemeztek ki.

Communication of Risk and Hazard from the Angle of Different Stakeholders

This [BfR report](#) is mainly based on the final report of the "Communication of Risk and Hazard" project which was conducted between July 2006 and June 2007. The focus of the project was to examine the understanding and use of the terms "risk" and "hazard".



News at DG SANCO

Az Európai Bizottság legfrissebb hírei a DG SANCO [honlapján](#) elérhetők.

Jogszabályok

Legislation

Uniós jogszabályok

A Bizottság [999/2010/EU rendelete](#) (2010. november 5.) az *Aspergillus oryzae* (DSM 17594) által termelt 6-fitáz (EC 3.1.3.26) kocáknál takarmány-adalékanyagként történő felhasználásának engedélyezéséről (az engedély jogosultja: DSM Nutritional Products Ltd)

A Bizottság [998/2010/EU rendelete](#) (2010. november 5.) az *Enterococcus faecium* DSM 7134 brojlercsirkék takarmány-adalékanyagként történő felhasználásának engedélyezéséről (az engedély jogosultja: Lactosan GmbH & Co KG)

A Bizottság [958/2010/EU rendelete](#) (2010. október 22.) az élelmiszerekkel kapcsolatos, nem a betegségek kockázatának csökkentésére, illetve a gyermekek fejlődésére és egészségére vonatkozó állítás engedélyezésének elutasításáról



MÉBIH Hírlevél

Élelmiszerbiztonsági szemelvények a nagyvilágból

HFSO Newsletter

Food Safety News from all over the world

www.mebih.hu

2010. évi 18. szám/No. 18/2010
Kiadva: 2010. november 17.

ISSN 2061-909X



A Bizottság [957/2010/EU rendelete](#) (2010. október 22.) élelmiszerekkel kapcsolatos, a betegségek kockázatának csökkentéséről, illetve a gyermekek fejlődéséről és egészségéről szóló, egészségre vonatkozó egyes állítások engedélyezéséről, illetve engedélyezésének elutasításáról

A Bizottság [956/2010/EU rendelete](#) (2010. október 22.) a gyorsteszték jegyzéke tekintetében a 999/2001/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet X. mellékletének módosításáról

A Bizottság [955/2010/EU rendelete](#) (2010. október 22.) a 798/2008/EK rendeletnek a Newcastle-betegség elleni vakcinák felhasználása tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [939/2010/EU rendelete](#) (2010. október 20.) a 767/2009/EK rendeletnek a takarmány-alapanyagok vagy összetett takarmány összetételére vonatkozó, a 11. cikk (5) bekezdése szerint előírt címkézéssel kapcsolatos engedélyezett eltérésekről szóló IV. mellékletének módosításáról

A Bizottság [2010/72/EU irányelve](#) (2010. november 4.) a 98/8/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv I. mellékletének a spinozad hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról

A Bizottság [2010/71/EU irányelve](#) (2010. november 4.) a 98/8/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv I. mellékletének a metoflutrin hatóanyagként való felvétele céljából történő módosításáról

A Bizottság [2010/70/EU irányelve](#) (2010. október 28.) a 91/414/EGK tanácsi irányelvnek az I. melléklet karbendazim hatóanyaggal kapcsolatos bejegyzésére vonatkozó érvényességi idő lejártá tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2010/69/EU irányelve](#) (2010. október 22.) a színezékeken és édesítőszeren kívüli egyéb élelmiszer-adalékanyagokról szóló 95/2/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv mellékleteinek

A Bizottság [2010/67/EU irányelve](#) (2010. október 20.) a színezékeken és édesítőszeren kívüli egyéb élelmiszer-adalékanyagok különleges tisztasági követelményeinek megállapításáról szóló 2008/84/EK irányelv módosításáról

Az Európai Parlament és a Tanács [2010/63/EU irányelve](#) (2010. szeptember 22.) a tudományos célokra felhasznált állatok védelméről

A Bizottság [2010/684/EU határozata](#) (2010. november 10.) a 92/65/EGK tanácsi irányelv E. melléklete 1. részének a telepekről származó állatokra vonatkozó állat-egészségügyi bizonyítványminta tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2010/678/EU határozata](#) (2010. november 5.) az egyes fogyasztásra kész élelmiszerekben a *Listeria monocytogenes* előfordulási gyakoriságát vizsgáló, a tagállamokban végrehajtandó összehangolt monitoring programhoz nyújtott uniós pénzügyi hozzájárulásról



A Bizottság [2010/675/EU határozata](#) (2010. november 8.) bizonyos anyagoknak a biocid termékek forgalomba hozataláról szóló 98/8/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv I., IA. vagy IB. mellékletébe történő fel nem vételéről

A Bizottság [2010/672/EU határozata](#) (2010. november 5.) a penflufénnek és a fluxaproxadnak a 91/414/EGK tanácsi irányelv I. mellékletébe való lehetséges felvétele céljából részletes vizsgálatra benyújtott dossziék teljességének elvi elismeréséről

A Bizottság [2010/671/EU határozata](#) (2010. november 5.) a spiro-tetramát új hatóanyagra vonatkozó ideiglenes engedélyek tagállamok által történő meghosszabbításának engedélyezéséről

A Bizottság [2010/654/EU határozata](#) (2010. október 27.) a 2009/852/EK határozatnak az egyes átmeneti intézkedések hatálya alá eső egyes romániai tejfeldolgozó létesítmények jegyzéke tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2010/653/EU határozata](#) (2010. október 21.) az egyes bolgár tejfeldolgozó létesítményekben feldolgozott, nem megfelelő nyers tej vonatkozásában a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben megállapított átmeneti intézkedésekről szóló 2009/861/EK határozat II. mellékletének módosításáról

A Bizottság [2010/651/EU határozata](#) (2010. október 26.) a 2010/89/EU bizottsági határozatnak egyes szerkezeti követelmények alkalmazása vonatkozásában átmeneti intézkedések hatálya alá eső egyes romániai húsipari, halipari és tojástermelő létesítmények, valamint hűtőházak jegyzéke tekintetében történő módosításáról

A Bizottság [2010/633/EU határozata](#) (2010. október 22.) a Newcastle-betegség ellen a rutin vakcinázási programok során alkalmazandó oltóanyagokra vonatkozó szempontok megállapításáról szóló 93/152/EGK határozat módosításáról

[Helyesbítés a farmakológiai hatóanyagokról és az állati eredetű élelmiszerekben előforduló maximális maradékanyag-határértékek szerinti osztályozásukról](#) szóló, 2009. december 22-i 37/2010/EU bizottsági rendelethez (HL L 15., 2010.1.20.)

[Helyesbítés a 2010/89/EU bizottsági határozatnak](#) egyes szerkezeti követelmények alkalmazása vonatkozásában átmeneti intézkedések hatálya alá eső egyes romániai húsipari, halipari és tojástermelő létesítmények, valamint hűtőházak jegyzéke tekintetében történő módosításáról szóló, 2010. október 26-i 2010/651/EU bizottsági határozathoz

[Helyesbítés az 1924/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek](#) a tápanyagösszetételre vonatkozó állítások listája tekintetében történő módosításáról szóló, 2010. február 9-i 116/2010/EK bizottsági rendelethez



Hazai jogszabályok

[29/2010. \(XI. 9.\) VM rendelet](#) az egyes állatbetegségek és zoonózisok felszámolására, az ellenük való védekezésre és figyelemmel kísérésükre irányuló nemzeti programok 2010. évi finanszírozásának szabályairól szóló 45/2010. (IV. 23.) FVM rendelet, valamint az agrárkár-enyhítési eljárásról szóló 32/2009. (III. 31.) FVM rendelet módosításáról; megjelent: MK 2010/170. (XI. 9.); hatályos: 2010. 11. 10.

[28/2010. \(XI. 9.\) VM rendelet](#) az állattenyésztésről szóló 1993. évi CXIV. törvény végrehajtására kiadott egyes miniszteri rendeletek módosításáról; megjelent: MK 2010/170. (XI. 9.); hatályos: 2010. 11. 17.

[Nemzeti Fogasztóvédelmi Hatóság alapító okirata, módosításokkal egységes szerkezetben](#); megjelent: Hivatalos Értesítő 2010/91

[24/2010. \(X. 20.\) VM rendelet](#) az állati hulla elszállítási és ártalmatlanítási költségeinek támogatásáról szóló 56/2008. (IV. 25.) FVM rendelet módosításáról; megjelent: MK 2010/162. (X. 20.); hatályos: 2010. 10. 23.

[25/2010. \(X. 20.\) VM rendelet](#) a növényegészségügyi feladatok végrehajtásának részletes szabályairól szóló 7/2001. (I. 17.) FVM rendelet módosításáról; megjelent: MK 2010/162. (X. 20.); hatályos: 2010. 11. 04.

Rövid hírek az EU-n kívül

News bulletin from third countries

Egy jó lépés az élelmiszer biztonságért

[Kalifornia](#) államban egy új törvényt vezettek be, miszerint minden éttermi alkalmazottnak egy élelmiszer-biztonsági tréningen kell részt vennie, hogy megszerezhessék az ún. „food handler card”-ot, melynek birtokában Kalifornia állam éttermeiben munkát vállalhatnak. A 2011. június 1-je előtt alkalmazott munkavállalóknak utólag kell, 30 napon belül megszerezniük a jogosítványt.

An excellent move in food safety

The state of [California](#) now has a new law requiring all restaurant employees to take a food safety training course in order to earn a “food handler card,” so that they may work in restaurants in the state.

A kesztyű viselése önmagában kevés a biztonságért

A [Journal of Food Protection](#) neves szerzői szerint a kesztyű az élelmiszer-biztonság szimbólumává vált, de valójában a biztonság hamis képzetét keltheti. Önmagában a kesztyű viselése nem elegendő az élelmiszer szennyezések kivédésére. Sőt, a kesztyű által keltett biztonságérzetnek köszönhetően előre nem látható kockázatot is rejthet. Viselésük nem helyettesítheti a rendszeres és alapos kézfertőtlenítést. A kesztyű belsejében a baktériumok szaporodásához ideálisak a körülmények.

Gloves Alone Aren't Enough for Food Safety

Gloves have become something of a symbol of food safety but, in fact, can inspire a false sense of security, conclude the authors of a series of studies published in the [Journal of Food Protection](#).



Tanítsuk meg a számítógépet a baktérium felismerésre

[Kutatók](#) kifejlesztettek egy új eljárást a baktériumok automatikus felismerésére és rendszerezésére, mely segítségével a számítógépek megtanulhatják, hogyan nézhet ki egy kórokozó. A számítógép egy erre a célra írt program és egy lézerszkennel segítségével a különböző baktérium telepek optikai tulajdonságai alapján tanulja meg, hogy mi a különbség például a *Listeria*, a *Staphylococcus*, a *Salmonella*, a *Vibrio* és az *E. coli* között.

Teaching computers to detect food pathogens

[Researchers](#) have developed a novel approach to automated detection and classification of harmful bacteria in food - allowing computers to learn what a pathogen might look like.

Öt halálos *Listeria* eset után Texas bezárt egy zellerültetvényt

Texas államban San Antonioban bezártak egy [zellerültetvényt](#), mivel a laboratóriumi vizsgálatok *Listeria monocytogenes*-t mutattak ki a termelő csomagolt zellertermékéből, amit kórházaknak, éttermeknek és iskoláknak értékesített. A vizsgálatra azt követően került sor, miután tíz ember megbetegedett, akik közül öt elhunyt.

Texas Shuts Down Celery Plant After Five Deadly *Listeria* Cases Reported

The state of Texas has shut down a San Antonio produce plant after lab tests found *Listeria monocytogenes* in packaged [celery](#) products sold to hospitals, restaurants and schools.

A *Campylobacter* a *Pseudomonas* segítségével fertőzi meg az embert

A [Campylobacter jejuni](#) remekül érzi magát az állatok bélrendszerében, ahol gyakran nagy számban elő is fordul. Ahhoz azonban, hogy az

embert is megfertőzze a bélrendszeren kívül is életben kell maradnia. A magas oxigéntartalom miatt a *C. jejuni* nehezen viseli a légköri körülményeket. Friederike Hilbert és munkatársai munkája nyomán fény derült a *Campylobacter* túlélésének titkára. Úgy gondolják, hogy a baktériumok kölcsönhatásai elősegítik a *Campylobacter* túlélését oxigéndús körülmények között. A kísérleteket a hús romlásáért felelős különböző baktériumok jelenlétében végezték és bizonyították, hogy a *Campylobacter Pseudomonas* baktériumok jelenlétében 48 keresztül képes életben maradni, míg *Enterococcus faecalis* és *Proteus mirabilis* baktériumok jelenlétében csupán 18 óráig.

Campylobacter relies on Pseudomonas

[Campylobacter jejuni](#) is well adapted to life in the guts of animals and birds, where it is often found in very high levels. However, to infect humans it also needs to be able to survive outside the gut, on the surface of meat that will be eaten by humans. It seems possible that the various species interactions might help bacteria such as *Campylobacter jejuni* survive under hostile, oxygen-rich conditions.

Növényi eredetű élelmiszerek biztonságáról

Az [FDA](#) az élelmiszer-biztonság fejlesztésért folytatott küldetésében visszajelzésre vár a friss gyümölcsök és zöldségek élelmiszer-biztonsági



veszélyeinek csökkentésére kiadott útmutatójával kapcsolatban. Élelmiszer jogászok szerint, bár az FDA felismerte a szükséges intézkedések fontosságát, útmutatói nem egy kötelezően betartandó és követendő normát állítanak fel, csupán irányadóak, de a döntést legtöbbször a gyártóra hagyják. Kötelezően követendő irányelvekre lenne szükség, ami hatékonyabb védelmet nyújtana a fogyasztóknak is.

Produce Guidelines Urge, Don't Require Compliance

In the ongoing quest to improve food safety, the U.S. [Food and Drug Administration](#) is asking for comments on its proposed guidelines aimed at minimizing food-safety hazards in fresh-cut fruit and vegetables.

A nyers tej fogyasztásának veszélyei

A Minnesota Department of Health ([MDH](#)) újabb eseteket jelentett, melyekben a nyers tej fogyasztása miatt betegedtek meg emberek. A Hartmann tejgazdaság nyers tejétől több ember is megbetegedett, melynek okozói a *Campylobacter jejuni* baktérium és *Cryptosporidium parvum* parazita voltak.

The risks of drinking raw milk

The Minnesota Department of Health ([MDH](#)) reported additional cases of infectious organisms being transmitted through consumption of raw milk. So far this year there have been 47 documented cases of foodborne illness from ingesting raw milk including an outbreak this summer with *E.coli* O157:H7 from raw milk.



Az *E. coli* a termőföldön keresztül is fertőz

A [Purdue Egyetem](#) kutatói szerint a haszonnövények gyökereihez közeli termőföldben lévő *E. coli* baktériumok hetekig képesek életben maradni és eljutni a növény ehetséges részéig is. A kutatók szerint ennek kockázata csökkenthető, ha termelők nem idő előtt aratják le a termést. A tanulmány szerint az *E. coli* aktivitása a rizoszférában (a gyökerekhez közel eső talaj) igen nagy, mivel feltehetően itt jutnak ők is tápanyaghoz. Innen végül a növény gyökér feletti részébe jutnak, ahol hetekig képesek életben maradni.

E. coli thrives near plant roots, can contaminate young produce crops

E. coli can live for weeks around the roots of produce plants and transfer to the edible portions, but the threat can be minimized if growers don't harvest too soon, a Purdue University study shows.

Új módszer a zöldségek tisztításához

A termelők [alternatív tisztítási technológiák](#) után kutatnak, mivel az utóbbi években számos, komoly termékvisszahívást kellett intézniük *Salmonella*, *E. coli* és egyéb baktérium járványok miatt. A Fresh Express (termelő) állítása szerint az enyhén savas oldatban való mosás megoldja a problémát. Az ún. FreshRinse oldat tejsav és perecetsav keveréke, mely hatékonyabbnak bizonyul a klorinos mosásnál. A vállalat már elkezdte használni új találmányát néhány ültetvényén, felváltva ezzel a korábbi klorinos kezelést.

Post-Recalls, a New Way to Clean the Greens

The produce industry — rocked by several major recalls in recent years linked to outbreaks of salmonella, *E. coli* and other bacteria — has been searching for a [better way to wash the lettuce, spinach and other greens](#) it bags and sells in grocery stores and to restaurants.

Kanada hivatalosan is toxinnak nyilvánította a biszfenol A-t

Kanada a világon elsőként a biszfenol A-t az emberi egészségre és környezetre kockázatos toxinnak nyilvánította. Kanada bejelentése egyben lezárta az EFSA-val már két éve húzódó szakmai vitát a BPA kockázatait illetően. Az EFSA nem talált tudományos bizonyítékot, ami a biszfenol A TDI értéken csökkentése mellett szólna.

Bisphenol A officially declared toxic by Canada

[Canada](#) became the first country in the world to declare bisphenol A (BPA) to be a toxic substance that poses risks to human health and the environment.

Állati eredetű élelmiszerek fogyasztásának adatgyűjtése expozíció becslés céljából

A [FAO honlapján](#) adatgyűjtési felhívást tett közzé az állati eredetű élelmiszerek fogyasztására vonatkozóan. A felhívás célja az adatszolgáltatás az állatgyógyászati szermaradékok expozíció becslésének témájában rendezendő szakértői konzultációhoz. Az adatgyűjtés határideje 2011. január 31.

Request for data on dietary intake of standard and non-standard animal tissues and food of animal origin

With reference to the request of the Codex Committee on Residues of Veterinary Drugs in Foods at its nineteenth session (Burlington, United States of America, 30 August-4 September 2010, ALINORM REP11/RVDF) to [FAO and WHO](#) to convene an expert consultation on exposure assessment methodologies for residues of veterinary drugs in foods.

Tápérték jelölési oktatási kampány

A [Health Canada és a Kanadai Élelmiszerek és Fogyasztói Termékek Szervezete](#) kampányt indított, melynek célja a kanadaiak felvilágosítása a tápértéktáblázatról, valamint a százalé-

kos napi értékről. A kezdeményezés keretében az élelmiszer-csomagolásokon, árusítóhelyeken és a kanadai médiában is üzenetek irányítják a fogyasztót a [Health Canada oktató weboldalára](#), ahol tippeket kap, hogyan használja a százalékos napi értéket az egészségesebb döntés meghozatalában.

The Government of Canada and Food and Consumer Products of Canada Launch Major Nutrition Labelling Initiative

[Health Canada and FCPC](#) developed the multi-media Nutrition Facts Education Campaign that focuses on increasing Canadians' understanding of the Nutrition Facts table and, in particular, the % Daily Value.

Alkalmazkodás a klímaváltozáshoz a mezőgazdaságban – új FAO riport

Egy új [FAO riport](#) szerint a fejlődő országok mezőgazdaságának „klíma-tudatosnak” kell lenni. A klímaváltozás a mezőgazdaság termelékenységét, stabilitását és a bevételeket csökkentheti számos, élelmiszer ellátási problémával küszködő országban. A termelésnek ugyanakkor 70%-kal kellene növekednie a következő négy évtizedben, hogy kielégítse a növekvő lakosság igényeit. A riport szerint számos területen szükség van az élelmiszer termelési szektor változtatására. Szükség van a kutatás-fejlesztés nagyobb támogatására, a



riportban becslés található az évi beruházás igényre. Mindezek mellett szükséges a mezőgazdaság, élelmiszer ellátás és klímaváltozás területén a politikák egybehangolása.

Agriculture needs to become 'climate-smart'

Agriculture in developing countries must become 'climate-smart' in order to cope with the combined challenge of feeding a warmer, more heavily populated world, says a new [FAO report](#).

Az élelmiszerek a biszfenol A fő forrásai

A [WHO és FAO](#) november 2-5. között nemzetközi szakértői ülést rendezett a biszfenol A toxikológiai és egészségi kérdéseiről, több mint 30 szakértő részvételével. A szakértők megvizsgálták az összes új tudományos eredményt, és arra a megállapításra jutottak, hogy az ember BPA expozíciója elsősorban az élelmiszerekből származik, a többi forrás hozzájárulása kevésbé jelentős. A biszfenol A az élelmiszerekbe oldódik az élelmiszer csomagolóanyagokból pl. műanyag palackokból (ideértve a cumisüvegeket), valamint a bevonattal ellátott konzervekből. Kevésbé jelentős forrásai a házban szálló por, talaj, vagy játékok, fogászati kezelések vagy hőpapírok (pl. pénztári blokk). A szakértők a rendelkezésre álló információkat elemezve összekapcsolták a vizelet biszfenol A koncentrációját vizsgáló humán tanulmányokat a fogyasztási felmérések alapján becsült étrendi bevitellel. Modellítették az emberi keringésben lévő biszfenol A-t,

melynek alacsony mennyisége arra utal, hogy a vegyület nem halmozódik fel, hanem gyorsan kiürül a vizelettel. A szakértők véleménye szerint a mai ismeretek mellett nehéz megítélni azoknak a tanulmányoknak a jelentőségét, melyek a biszfenol A kis mennyiségű bevitelére és káros egészségügyi következmények között állítottak összefüggést.

Food is major source of exposure to bisphenol A

An international panel of experts concluded that food is by far the main source of bisphenol A (BPA) exposure and that other sources are of minor relevance, the World Health Organization (WHO) and the Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) said today. BPA is migrating from food packaging, such as plastic containers (including baby bottles) and coated food cans, into the food. Other less important sources of BPA are house dust, soil or toys, dental treatments and thermal papers (e.g. cash register receipts).

Antibiotikum-rezisztencia, mint „a közlegelő tragédiája”

A [WHO cikk](#) az antibiotikum-rezisztencia problémáját feszegeti a témakörben jártas kanadai professzorral, John Conly-val. Beszélnek az NDM1 enzim megjelenéséről és elterjedéséről a világban, mely az antibiotikumok egyik legjelentősebb csoportjától védi a kórokozókat, és már az *E. coli*-ban is megtalálták. Az Egészség Világnapja 2011-ben az antibiotikum-rezisztencia témakörén alapul. A WHO 2001-ben globális stratégiát és kampányt kezdeményezett, ez viszont a new york-i terrortámadás árnyékában sikertelenül zárult. A 2011-es kampány újabb lehetőséget biztosít az összefogásra. Az antibiotikum-rezisztencia különösen azokban az országokban jelentős, ahol vény nélkül kaphatók ezek a szerek, de a humán felhasználás eltörlődött a mezőgazdasági felhasználás mellett (EU-ban tiltott), egyes becslések szerint az állatokban és halakban a humán felhasználás 1000-szeresét is eléri a



MÉBiH Hírlevél

Élelmiszerbiztonsági szemelvények a nagyvilágból

HFSO Newsletter

Food Safety News from all over the world

www.mebih.hu

2010. évi 18. szám/No. 18/2010
Kiadva: 2010. november 17.

ISSN 2061-909X

mennyiség. „A közlegelők tragédiájá”-hoz hasonlóan itt is az antibiotikumok túlzott használata és emellett a rezisztencia növekedése vezetett az antimikrobiális rezisztencia kialakulásához.

Antimicrobial resistance: revisiting the “tragedy of the commons”

When the NDM1 enzyme-containing “superbugs” struck in India, Pakistan and the United Kingdom earlier this year, media reports blamed medical tourism for its spread. But in this interview, [Professor John Conly](#) argues that the overuse and misuse of antibiotics leading to antimicrobial resistance – the theme of World Health Day 2011 – is the more important topic.

Útmutató tervezet kémiai anyagok immunotoxicitásának kockázatbecslésére

A [WHO/IPCS](#) (International Programme on Chemical Safety) a WHO Immunotoxicitási és Hiperérzékenységi Együttműködési Központja (RIVM, Bilthoven) segítségével útmutatót fejleszt az immunotoxicitás kockázatbecsléséhez. Az útmutató tervezete megtekinthető és véleményezhető 2011. január 31-ig.

Draft Guidance for Immunotoxicity Risk Assessment for Chemicals

Guidance for immunotoxicity risk assessment for chemicals is being developed by [WHO/IPCS](#) with the assistance of the WHO Collaborating Centre for Immunotoxicity and Hypersensitivity, RIVM, Bilthoven.

Listeria elleni ajánlások megvalósítása

Egy évvel a 2008-as [kanadai Listeria járvány](#) elemző független szakértői vélemény megjelenése után, a kanadai kormány jelentős előrehaladást tett az ajánlások megvalósításában.

Progress on Food Safety

The Government of Canada has made considerable progress in addressing the recommendations of the Independent Investigator, after an outbreak of foodborne illness caused by the presence of [Listeria monocytogenes](#) in ready-to-eat meat resulted in the deaths of 23 Canadians.

Friss zöldségek és gyümölcsök növényvédőszer-maradék tartalma

Az új-zélandi növényvédőszer-maradék felügyeleti program (FRSP) friss eredményeinek ismeretében, az [NZFSA](#) szerint a zöldségek és gyümölcsök fogyasztása nem ad okot aggodalomra.

No surprises in fresh produce residues

With the full set of results from this year's Food Residue Surveillance Programme (FRSP) in hand, the New Zealand Food Safety Authority ([NZFSA](#)) has identified no health or food safety concerns.

Kertészeti termékek szennyezettsége

Új tanulmányt készít az [NZFSA](#) az öntözővíz és a szerves trágyák (pl. állati trágya, szennyvíziszap, komposzt) kertészeti alkalmazásának módjáról.

Keeping crops clean

[NZFSA](#) is conducting a new study into how water and natural fertilisers – such as manures, biosolids and compost – are used by the horticultural industry.



Kiadja
Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal
Felelős szerkesztő
Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária főigazgató
Szerkesztő
Cseh Júlia
E-mail: hirlevel@mebih.gov.hu
www.mebih.hu

Amennyiben a hírlevelünkkel kapcsolatban észrevétele, javaslata van, kérjük, azt a hirlevel@mebih.gov.hu e-mail címen jelezze. A hírlevél szabadon terjeszthető, felhasználható, kivéve az üzleti célú felhasználást, változatlan formában továbbküldhető, azonban kérjük, az abban megjelenő információk felhasználásánál szíveskedjenek forrásként a MÉBiH Hírlevelet megjelölni! **Előfordulhat, hogy levelezési rendszere hírlevelünket tévesen levélszemétnek véli. Annak érdekében, hogy hírlevelünket továbbra is akadálymentesen megkapja, kérjük, vegye fel a hirlevel@mebih.gov.hu e-mail címet levelezési címlistájába vagy adja hozzá az „engedélyezett levélküldők” (allowed senders) listához.**